CLARICE®

ELETRODOMÉSTICOS

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto

Manual de Instruções

Rua Fernando de Noronha, 11808
(Às Margens da Rodovia BR 282, Km 575)
Bairro Distrito Industrial Leste
CEP 89870-000 - Pinhalzinho - SC - Brasil

www.clarice.com.br

MQC-010

100
95
75
25
5
0

Manual - Nacional - 2015
quinta-feira, 6 de agosto de 2015 07:41:05

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com qualidade Clarice. Leia as instruções com atenção para o bom desempenho do seu fogão a gás, aproveitando ao máximo a utilidade do mesmo.

Este produto foi produzido originalmente para queima de GLP. Para uso de qualquer outro combustível, gás natural ou manufaturado, o fogão deverá ser convertido (kit de registros e injetores) pela Assistência Técnica Autorizada.

Se for necessária a conversão, solicite a autorizada e consulte as orientações descritas neste manual.

Este produto foi projetado exclusivamente para uso doméstico. A utilização para fins comerciais não estará coberta por garantia.

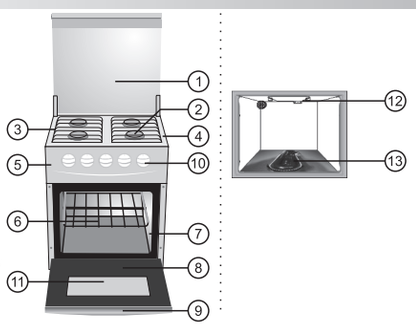
Este produto só pode ser utilizado após instalada uma válvula reguladora de pressão na saída do botijão do gás.

Tenha cuidado ao manusear objetos ou talheres sobre o fogão, o vidro da tampa é resistente, mas muito sensível quanto a impactos.

Antes de utilizar o forno, ligue-o por aproximadamente 15 minutos com a porta entre aberta a + - 200ºC. Este procedimento é importante para eliminar odores de óleo e umidade de alguns componentes do forno. Os prováveis vapores e odores no primeiro uso não deverão ser considerados como defeitos.

1 - CONHEÇA SEU FOGÃO

1. *Tampa de vidro temperado;*
2. *Queimadores e espalhadores;*
3. *Trempes (grade da mesa);*
4. *Mesa de Inox;*
5. *Painel de comando;*
6. *Grade autodeslizante/ Grade Normal;*
7. *Forno autolimpante nas laterais (exceto os modelos Amanna e Amanna Plus que possui lateral limpa fácil);*
8. *Porta do forno;*
9. *Puxador da porta do forno;*
10. *Botões de acendimento (manipulos);*
11. *Visor da porta do forno;*
12. *Resistência superior (Dourador-800W/1.200W);*
13. *Queimador a gás.*



Obs.: *Este manual contém informações abrangentes à toda linha de fogões a gás de classe nacional. Favor verificar se o seu modelo em específico possui os dispositivos neste representados.*

2 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. "Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegura que elas não estejam brincando com o aparelho."

A temperatura na proximidade dos queimadores, porta do forno e puxadores é elevada e pode causar queimaduras.

A porta do forno não deve ser usada como apoio, não apoie nada sobre a mesma nem permita que ninguém sente ou suba na porta, pois existe o risco de tombamento do aparelho.

Panelas e outros utensílios de cozinha utilizados sobre o fogão

Para evitar possíveis acidentes, coloque somente panelas e utensílios com base plana sobre as trempes (grades da mesa) do fogão e com os cabos ou ressaltos virados para a parte de dentro.

Ao manusear ou retirar do forno recipientes com alimentos, sempre utilize luvas térmicas para proteção ou outra forma de evitar queimaduras.

Aqueça alimentos com as embalagens abertas. Nas embalagens totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna podendo causar acidentes como queimaduras e explosões das embalagens.

Atenção: *Guarde longe do fogão produtos químicos inflamáveis ou combustíveis, tais como óleo, gordura, álcool, gasolina, querosene e outros, pois, podem provocar incêndios.*

Atenção: *Após a desembalagem do seu produto, não transporte o mesmo segurado pelo puxador da porta, para evitar acidentes.*

Atenção: *Caso haja respingos sobre a tampa da mesa, é necessário secá-la antes de abrir. Não utilize a tampa da mesa como apoio para objetos, a quebra do mesmo por este motivo, não está acobertada pela garantia.*

Frituras, pratos flambados e queimaduras

Óleo ou gordura quente são inflamáveis, utilize-os com cuidado. Na hipótese de pegar fogo no óleo ou gordura quente, desligue os manípulos (botões) e abafe as chamas com uma tampa de panela ou um pano molhado. Nunca jogue água para apagar as chamas, pois a água em contato com o óleo ou gordura se espalha, podendo causar queimaduras.

Mantenha disponível medicamentos destinados a primeiros socorros e para queimaduras. Saiba como proceder para realizar atendimento de emergência no caso de ferimentos.

Evite acumular líquidos ou gorduras na mesa, forno ou outras partes do fogão.

Nos modelos que possuem estufas não guarde recipientes ou panelas com óleo ou gorduras, pois o uso do forno pode gerar acidentes.

Vazamentos

Para maior segurança, quando o fogão não estiver em uso mantenha o registro de gás fechado.

Somente acenda os queimadores da mesa após certificar-se que não há vazamento na instalação, verificando as conexões das mangueiras com o fogão e desta com a rede de distribuição ou com o botijão.

Em caso de existir vazamentos ou de perceber cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

1. Feche o regulador de pressão do gás na instalação que abastece o fogão

2. Não acenda qualquer tipo de chama ou opere instrumentos que gerem faíscas;
3. Não acione interruptores elétricos;
4. Abra as janelas e portas, melhorando a ventilação do ambiente.

Contate a Assistência Técnica se o vazamento for no fogão e, companhias especializadas ou distribuidoras de gás, se o vazamento for na rede de abastecimento ou no botijão.

3 - INSTALAÇÃO E POSICIONAMENTO DO FOGÃO

Ao instalar o fogão, posicione-o a uma distância livre de 20 cm nas laterais e na parte traseira, em superfície plana e nivelada.

Evite instalar o fogão em lugares úmidos os sujeitos a correntes de ar.

Instale o fogão a uma distância segura de materiais e/ou produtos não resistentes ao calor e combustíveis.

Ao instalar o fogão sobre uma superfície plana, certifique-se que o mesmo está fixo e que não existe possibilidade de se deslocar, pois, poderá causar acidentes.

Se existir botijão de gás, antes de substituí-lo veja se os manípulos (botões) estão desligados.

Verifique se existe vazamento de gás na linha de distribuição ou no botijão utilizando espuma de sabão, nunca utilize chama ou faíscas, pois existe o risco de incêndio.

4 - INSTALAÇÃO DO GÁS

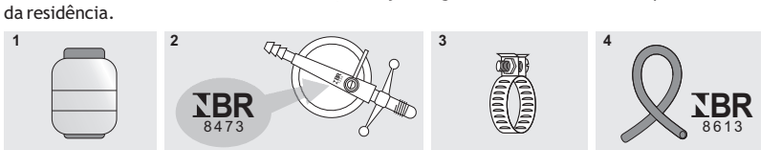
O regulador de pressão do gás deve ter sempre gravado a Norma NBR - 8473 e deve ser substituído a cada 5 (cinco) anos em função do prazo de garantia.

Utilize na ligação de gás, mangueiras de qualidade e que possuam faixa amarela e juntamente a gravação NBR - 8613.

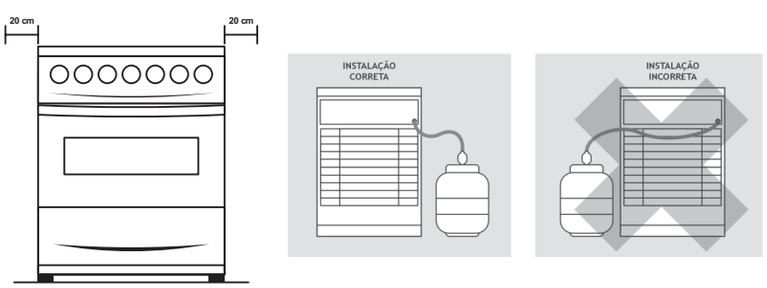
Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e na rede de gás ou botijão.

O ponto de entrada do gás (instalação, gás central, botijão) deverá estar situado no mesmo lado da entrada de gás no fogão, na hipótese do mesmo estar equipado com saída em um único lado. A mangueira de gás não deve passar pela parte traseira do fogão, porém se isto não for possível, é indispensável o uso de mangueira metálica flexível (NBR - 14.177).

Para diminuir riscos de acidentes, o botijão de gás deverá ser instalado na parte externa da residência.



1. Botijão;
2. Regulador de pressão de gás (válvula), conforme NBR - 8473. Verifique a data de fabricação, pois a validade é de 5 (cinco) anos;
3. Braçadeira com parafuso;
4. Mangueira de plástico PVC com a tarja amarela CFE - NBR 8613.

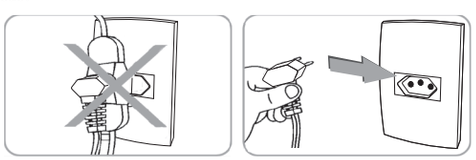


5 - REDE ELÉTRICA E LÂMPADA (Apenas em modelos com dispositivos elétricos)

A Clarice Eletrodomésticos possui fogões com dimensionamento Bivolt e também 127V ou 220V (favor verificar as características do modelo adquirido nas especificações técnicas do mesmo, páginas 9 e 10). Utilize a lâmpada conforme a tensão de sua rede.

Ligue o fio-terra (verde/ amarelo) existente na parte traseira do fogão a um ponto terra eficiente, segundo disposto na NBR - 5410.

Em hipótese alguma passe fios do chicote elétrico pela parte traseira do fogão. Com o aumento da temperatura, a instalação dos fios poderá deteriorar causando curto-circuitos. Não ligue outros equipamentos na tomada elétrica do fogão, não utilize "tês" ou "bejamins" gerando sobrecargas elétricas.



100
95
75
25
5
0

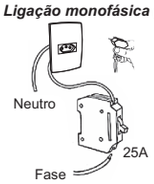
Na hipótese do chicote apresentar algum defeito ou estar danificado, ele deverá ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada.

A lâmpada que deve ser utilizada no forno do produto é de 40 watts (bolinha), própria para fogões, com a tensão de rede existente na sua residência.

Atenção: *Ao realizar manutenção ou substituição da lâmpada, verifique se o fogão está desligado da rede elétrica, evitando assim o risco de acidentes.*

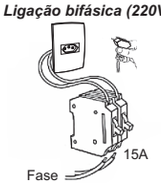
A posição indicada pelo simbolo circular "o" ao lado do botão "liga/desliga" corresponde a lâmpada desligada e a posição "ϖ" indica que a lâmpada está ligada.

Ligação monofásica (127V)



Tensão (V)	Distância do centro de distribuição (m)	Bitola do fio (mm²)
127	até 11	2,5
	de 12 a 18	4
	de 19 a 27	6
	de 28 a 45	10

Ligação bifásica (220V)



Tensão (V)	Distância do centro de distribuição (m)	Bitola do fio (mm²)
220	até 40	2,5
	de 41 a 64	4
	de 65 a 64	6
	de 98 a 161	10

Procedimento para acendimento automático na mesa

1. Observe que a mesa vem protegida por uma película protetora, remova-a antes da utilização;
2. Levante a tampa de vidro, certifique-se que o queimador está instalado corretamente;
3. Pressione o manípulo (botão) do queimador escolhido, girando-o no sentido anti-horário até a posição alta e acione o interruptor de acendimento automático no painel até o surgimento da chama;
4. Após isso, solte o manípulo (botão).

6 - ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DA MESA

QUEIMADORES DA MESA MANUAIS

1. Levante a tampa de vidro, certifique-se que o queimador está instalado corretamente;
2. Pressione o manípulo (botão) do queimador escolhido, girando no sentido anti-horário até a posição alta. Aproxime o fósforo aceso do queimador até o surgimento da chama;
3. Depois de aceso, regule a chama de acordo com sua necessidade.

Obs.: *acenda o fósforo antes de girar o manípulo (botão).*

QUEIMADORES DA MESA AUTOMÁTICOS

1. Levante a tampa de vidro, certifique-se que o queimador está instalado corretamente;
2. Pressione o manípulo (botão) do queimador escolhido, girando no sentido anti-horário até a posição alta e acione a tecla de acendimento automático no painel até o surgimento da chama;
3. Após isso, solte o manípulo (botão).

INFORMAÇÕES (TRIPLA CHAMA/ MEGA CHAMA)

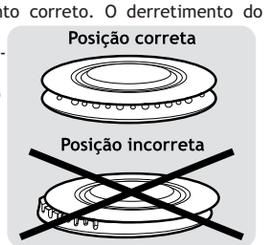
Os fogões a gás 5 bocas com tripla chama/ mega chama, necessitam de maiores cuidados na hora do encaixe.

Na retirada do queimador para lavar é necessário verificar o encaixe correto do queimador no eletrodo de ignição para evitar o mal funcionamento e também o derretimento da mesma.

Existem dois encaixes disponíveis no queimador (tripla chama), o encaixe correto é o maior e está no lado direito.

Sr. consumidor, verifique com cuidado o posicionamento correto. O derretimento do queimador por mal uso não será coberto pela garantia Clarice.

Antes de acender as chamas certifique-se que os espalhadores estejam corretamente posicionados sobre os queimadores, evitando assim, possíveis danos ao produto



Tripla Chama

Mega Chama

7 - ACENDIMENTO DO QUEIMADOR/ UTILIZAÇÃO DO FORNO

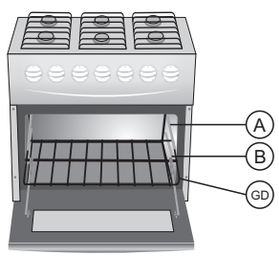
GRADES NORMAIS

Os fogões CLARICE possuem grade cromada que pode ser colocada em 3 (três) posições. Para retirar, puxe-a totalmente para frente. Para recolocar, proceda de modo inverso. A prateleira deve permanecer na posição horizontal.

GRADES AUTODESLIZANTES

Os fornos dos Fogões Clarice possuem grades cromadas super resistentes auto deslizantes que se movimentam para fora do forno acompanhando a abertura da porta. Isso permite um adequado posicionamento dos alimentos e sua fácil retirada.

O projeto funcional das grades deslizantes permite que você escolha duas posições de apoio da grade (GD), encaixando na posição (A) ou (B), conforme sua necessidade. Isso faz com que a grade (GD) e (A) ou (B) formem um conjunto que desliza automaticamente com a abertura e fechamento da porta.



O fogão possui uma válvula de segurança no forno. A válvula corta o gás caso a chama se apague acidentalmente. Esse dispositivo evita o acúmulo de gás no forno, prevenindo explosões e intoxicações.

Antes de utilizar o forno, ligue por aproximadamente 15 minutos com a porta aberta.

Este procedimento é importante para eliminar odores de óleo e umidade de alguns componentes do fogão.

Segurança da ignição

O dispositivo não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não acender, parar a operação e abrir a porta do compartimento e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do queimador.

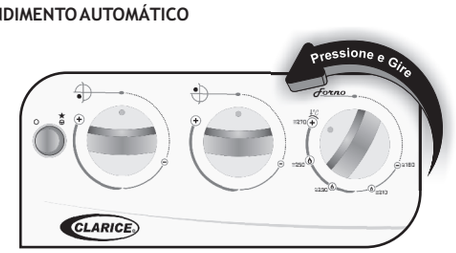
Segurança da reignição após a extinção da chama

No caso da chama do queimador ser acidentalmente extinta, fechar o controle do queimador e não proceder a reignição por no mínimo 1 minuto.

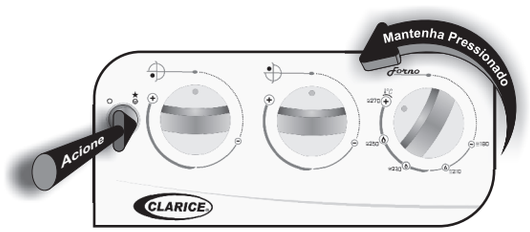
Utilização do Forno

1. Faça um pré-aquecimento, ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos;
2. Evite abrir a porta do forno, assim, você economiza tempo, gás e garante uma boa qualidade do alimento.
3. Acompanhe o assado através do visor, utilize a lâmpada do forno;
4. Sempre que possível utilize a prateleira na parte central do forno;
5. Utilize a grade, nunca coloque nada sobre o chão do forno;
6. Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou outro material que impeça a circulação do calor.

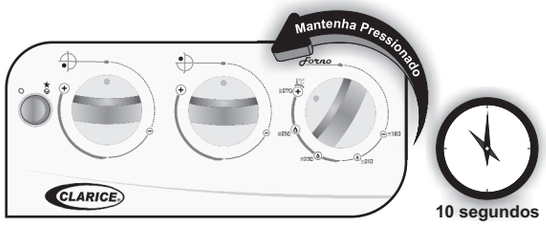
FORNO COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO



***** Abra a porta do forno;
***** Pressione e gire o manípulo (botão) para a esquerda até a ''temperatura máxima'' (270 °C).



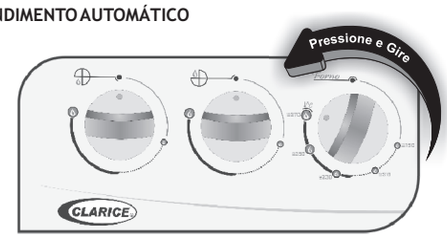
* Pressione e mantenha pressionado o manípulo (botão) contra o painel de comandos;
* Acione o interruptor (★) para ativar o sistema de acendimento automático.



***** Solte o manípulo (botão); regule a temperatura do forno como desejado e após feche a porta do mesmo.

Atenção: *Você deverá manter o manípulo (botão) pressionado pelo período de* ***10 segundos*** *mesmo após ter ''aceso o forno'', pois, este tempo de pressionamento servirá para injetar a quantidade de gás necessária para a continuidade do fogo aceso.*

FORNO SEM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO



***** Abra a porta do forno;
***** Pressione e gire o manípulo (botão) para a esquerda até a ''temperatura máxima'' (270 ºC).

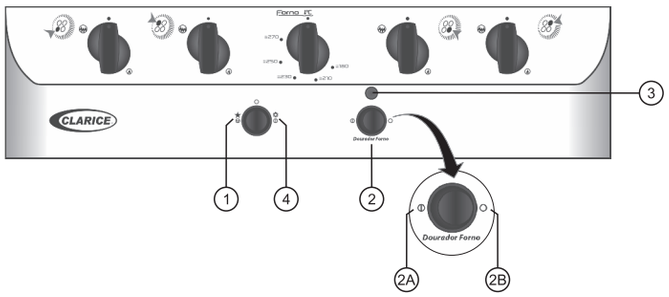
Obs.: *É de total importância manter o manípulo (botão) pressionado pelo período de* ***10 segundos*** *para conseguir realizar o acendimento do forno.*
Caso o forno não acenda ou as chamas se apaguem, reinicie o processo de ligação.

***** Pressione e mantenha pressionado o manípulo (botão) contra o painel de comandos;
***** Acenda manualmente o queimador do forno através do recorte localizado na chapa de proteção (fundo móvel) do mesmo;
***** Solte o manípulo (botão), regule a temperatura do forno como desejado e após feche a porta do mesmo.

Atenção: *Você deverá manter o manípulo (botão) pressionado pelo período de* ***10 segundos*** *mesmo após ter ''aceso o forno'', pois, este tempo de pressionamento servirá para injetar a quantidade de gás necessária para a continuidade do fogo aceso.*

DOURADOR DO FORNO (Apenas em modelos com resistência superior)

1. Acendimento Automático da Mesa: Acionador pulsante que acende automaticamente os queimadores da mesa.
2. Dourador Forno: Acionador que Liga/ Desliga a resistência superior para dourar o assado.
2A. Dourador Ligado.
2B. Dourador Desligado.
3. Lâmpada Vermelha: Indica que o forno está ligado.
4. Luz do Forno: Acionador que Liga/ Desliga a lâmpada do forno.



8 - LIMPEZA GERAL DO FOGÃO

1. Nunca utilize palha de aço (Bombril) ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão;
2. Na limpeza do painel de comando, porta do forno, estufa e perfis laterais, use apenas água e sabão neutro, pois, o álcool e detergentes podem danificá-las;
3. Somente lave os queimadores após estarem frios. A imersão dos mesmos ainda quentes na água fria pode provocar deformações. Nunca os deixe de molho em soluções de vinagre ou limão. Para um perfeito funcionamento, enxugue-os completamente;
4. Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás.

Atenção: *A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida, apague todos os queimadores antes de fechar a tampa.*

9 - PEQUENOS DEFEITOS

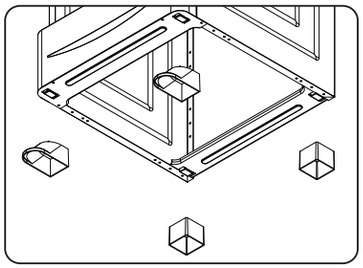
Caso aconteça algum problema com o seu produto, antes de chamar o Serviço Autorizado Clarice, verifique os itens abaixo.

Obs.: *Os serviços de Assistência Técnica, dentro da garantia, serão prestados gratuitamente no perímetro urbano da cidade, onde existir o "Serviço Autorizado Clarice". Nas demais localidades, as despesas decorrentes de transportes e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço.*

PROBLEMA	VERIFIQUE SE
O Queimador não acende	1. O registro de gás está aberto; 2. O gás acabou; 3. Os furos dos espalhadores não estão entupidos; 4. Os queimadores estão secos e instalados corretamente; 5. O plug do cabo de força está ligado na tomada; 6. Possui energia elétrica; 7. Os eletrodos de ignição estão sujos ou molhados (para limpá-los, passe levemente uma lixa de unha na parte superior, retirando a gordura acumulada); 8. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás.
A chama se apaga	1. Tem corrente de ar na direção do fogo; 2. Os queimadores estão instalados corretamente.
A chama está amarelada ou sujando as panelas	1. O gás está no fim.
A chama está baixa e não aumenta	1. O queimador/ injetor está parcialmente entupido ou o gás está no fim; 2. A pressão do gás está de acordo com as listadas no manual; 3. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás.
Luz do forno não acende	1. O plug do cabo de força está ligado na tomada; 2. A lâmpada está na voltagem correta ou está queimada; 3. Há mal contato na tomada ou há falta de energia elétrica.
A chama está soprando	1. Regule a válvula reguladora de pressão do gás; 2. A válvula reguladora de pressão do gás é a indicada para o produto?
A chama está baixa e não aumenta	1. O injetor está parcialmente entupido; 2. O gás está no fim; 3. A pressão do gás está conforme descrito neste manual? 4. A mangueira está dobrada obstruindo a passagem do gás?

100
95
75
25
5
0

10 - MONTAGEM DOS PÉS (Apenas em modelos linha "Rainha")



Sr. consumidor, para a montagem dos pés não é necessário o uso de ferramentas e parafusos. Os pés devem ser somente encaixados no fundo do fogão como mostra a figura ao lado.

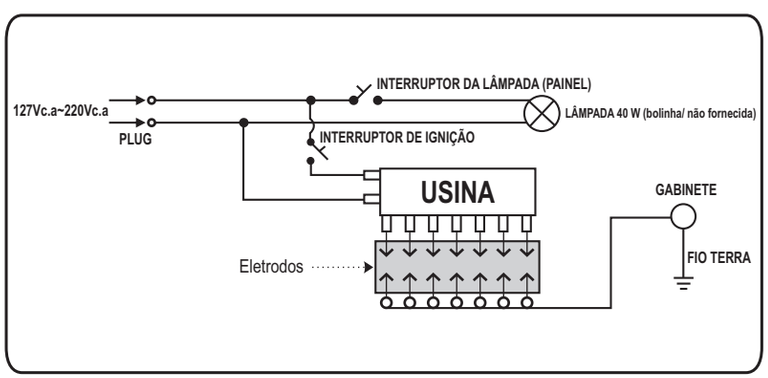
***Obs.: S**omente os fogões da Linha "Rainha" necessitam montagem dos pés.*

11 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Júnior 4bc	Amanna 4bc Delicato 4bc Master Light 4bc	Delicato 6bc	Delicato Plus 4bc	Pantera 4bc Master Plus 4bc	Master Plus 6bc
Medida produto (cm) (AxLxP) Medida produto embalado (cm) - (AxLxP) Forno - (cm) - (AxLxP) Altura c/ tampa aberta (cm)	19 x 49 x 58 21 x 50 x 59	87,5 x 49 x 58 89 x 50 x 59 29 x 39 x 46 128,0	88 x 73 x 58 89 x 74 x 59 29 x 63 x 46 128,0	87,5 x 49 x 58 89 x 50 x 59 29 x 39 x 46 128,0	87,5 x 49 x 58 89 x 50 x 59 29 x 39 x 46 128,0	88 x 73 x 58 89 x 74 x 59 29 x 63 x 46 128,0
Acendimento automático	-	-	-	Somente na Mesa	Mesa e Forno	Mesa e Forno
Luz no forno	-	-	-	-	-	-
Grill elétrico	-	-	-	-	-	-
Volume do forno Bruto/ líquido (litros)	-	52	83	52	52	83
Carga máxima na prateleira (kg)	-	10	19	10	10	19
Peso líquido (kg)	4,95	22	32	24	24	34
Peso bruto (kg)	5,9	23,65	34,25	25,65	25,65	36,25
Tensão de alimentação (V)	-	-	-	Bivolt	Bivolt	Bivolt
Potência (kW) Queimador tripla chama Queimador mega chama Queimador rápido Queimador semirrápido Queimador do forno	 1 x 1,6 3 x 1,4	 1 x 1,6 3 x 1,4 1 x 2,7	 2 x 1,6 4 x 1,4 1 x 3,7	 1 x 1,6 3 x 1,4 1 x 2,7	 1 x 1,6 3 x 1,4 1 x 2,7	 2 x 1,6 4 x 1,4 1 x 3,7
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	14	14	14	14	14	14
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão de trabalho Mínima Nominal Máxima	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca
Peças removíveis	2 Trempes 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Trempes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Trempes 1 Fundo Forno 6 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Trempes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Trempes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Trempes 1 Fundo Forno 6 Queimadores da mesa esmaltados
Categoria do aparelho	I3	I3	I3	I3	I3	I3
Classe	01	01	01	01	01	01

MODELO	General Light 5bc	General Plus 4bc	General Plus 5bc	Rainha 4bc	Rainha 5bc TC	Rainha 5bc MC
Medida produto (cm) (AxLxP) Medida produto embalado (cm) - (AxLxP) Forno - (cm) - (AxLxP) Altura c/ tampa aberta (cm)	88 x 73 x 58 89 x 74 x 59 29 x 63 x 46 128,0	87,5 x 49 x 58 89 x 50 x 59 29 x 39 x 46 128,0	88 x 73 x 58 89 x 74 x 59 29 x 63 x 46 128,0	91 x 49 x 61 87,5 x 50 x 62 29 x 37 x 48,5 131,0	91 x 73 x 61 87,5 x 74 x 62 29 x 59 x 48,5 131,0	91 x 73 x 61 87,5 x 74 x 62 29 x 59 x 48,5 131,0
Acendimento automático	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno	Mesa e Forno
Luz no forno	-	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Grill elétrico	-	-	-	Sim	Sim	Sim
Volume do forno Bruto/ líquido (litros)	83	52	83	52	83	83
Carga máxima na prateleira (kg)	19	10	19	10	19	19
Peso líquido (kg)	32	24	34	25	33	33
Peso bruto (kg)	34,25	25,65	36,25	26	36	36
Tensão de alimentação (V)	Bivolt	Bivolt	Bivolt	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Potência (kW) Queimador tripla chama Queimador mega chama Queimador rápido Queimador semirrápido Queimador do forno	 1 x 2,6 2 x 1,6 2 x 1,4 1 x 3,7	 1 x 1,6 3 x 1,4 1 x 2,7	 1 x 3,8 2 x 1,6 2 x 1,4 1 x 3,7	 1 x 1,6 3 x 1,4 1 x 2,47	 1 x 3,11 2 x 1,6 2 x 1,4 1 x 3,7	 1 x 2,6 2 x 1,6 2 x 1,4 1 x 3,7
Diâmetro mínimo dos recipientes (cm)	22 para central 14 para o restante	14	22 para central 14 para o restante	14	22 para central 14 para o restante	22 para central 14 para o restante
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão de Trabalho Mínima Nominal Máxima	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca	 200mm ca 280mm ca 350mm ca
Peças removíveis	1 Grade do Forno 3 Trempes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Trempes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 3 Trempes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados	1 Grade do Forno 2 Trempes 1 Fundo Forno 4 Queimadores da mesa esmaltados 4 Pés	1 Grade do Forno 3 Trempes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados 4 Pés	1 Grade do Forno 3 Trempes 1 Fundo Forno 5 Queimadores da mesa esmaltados 4 Pés
Categoria do aparelho	I3	I3	I3	I3	I3	I3
Classe	01	01	01	01	01	01

12 - DIAGRAMA DE FIAÇÃO (Somente para modelos que possuem velas de ignição)



100
95
75
25
5
0

Manual - Nacional - 2015
quinta-feira, 6 de agosto de 2015 07:41:13

CERTIFICADO DE GARANTIA
FOGÕES DOMÉSTICOS

Certificamos que os produtos CLARICE possuem garantia de (90) dias conforme artigo 26, inciso II da Lei n°8.078/90. Esta inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal ou da data efetiva de entrega do produto, na existência de sua comprovação. A troca por um novo produto deverá ser efetuada no prazo de (30) dias após a aquisição perante comprovante de compra. A garantia somente é válida acompanhada deste certificado juntamente com a Nota Fiscal.

A garantia será suspensa nos seguintes casos:
- A sua utilização para outros fins que não o uso doméstico;
- For constatada ação de agentes da natureza;
- Quando sua instalação for de maneira imprópria e esteja em desacordo com o que está descrito no manual de instruções;
- Quando for usado outro gás que não é especificado para o produto;
- Quando for realizado qualquer serviço por terceiro não autorizado pela CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA.;
- For alterada ou removida a(s) etiqueta(s) de identificação do produto;
- For alterada as características originais de fábrica;
- Mau uso, acidentes, casos fortuitos ou de força maior;
- For instalado em rede elétrica imprópria.

O Fabricante não se responsabiliza pelo pagamento de ordens de serviço que forem de orientação de uso (informacional), pois, estas se encontram neste manual.

A CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA., garante a qualidade na fabricação de seus produtos, mas é essencial o uso de gás liquefeito de petróleo (GLP) que obedeçam as legislações federais, estaduais e municipais. Solicite o manual de instruções de seu fornecedor de gás para ter acesso às informações específicas dos distribuidores desses gases que são importantes para a segurança e o bom funcionamento do produto. A transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP), para outro tipo de gás, não está coberta pela garantia, suportando o consumidor com os custos de peças, acessórios e mão-de-obra necessária para essa transformação. A aquisição das peças e componentes necessários para a instalação e funcionamento do produto, como mangueira para condução do gás, válvula de regulagem, botijão de gás, conexões para as instalações acessórias ou adicionais para gás, cabem exclusivamente ao consumidor. Estão excluídas da garantia peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso como queimadores, painel de comando, manípulos e vidros. As instalações ou reparos necessários ao produto deverão ser efetuados pela rede de Assistência Técnica Autorizada. A remoção e transporte do produto até a rede de Assistência Técnica são de responsabilidade do consumidor. Decorrido o prazo total da garantia, todos dos custos de reparo, peças e mão-de-obra serão por conta do consumidor.

A CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA., oferece aos adquirentes de seus produtos o SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR através do fone/fax: (49) **3366-5800**. Por meio do **SAC** é possível efetuar reclamações, oferecer sugestões, tirar dúvidas sobre todos os procedimentos necessários para a correta instalação e manuseio dos produtos CLARICE e também assuntos relacionados à garantia.

Nota: Os e-mails referentes ao **SAC** deverão ser enviados para os seguinte endereços: **sac@clarice.com.br / assistencia@clarice.com.br**

Importante: Este certificado possui validade de garantia em todo território nacional.

A CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA, preserva o direito de alterar as características dos seus produtos sem prévio aviso.

CLARICE
ELETRODOMÉSTICOS

Data da compra:____/____/____

Nota Fiscal nº:_____ Série:_____

Revendedor:_____

Nome do Cliente:_____

_____ Fone:_____

Endereço:_____

Cidade:_____ UF:_____

CLARICE
ELETRODOMÉSTICOS

CLARICE ELETRODOMÉSTICOS LTDA.
Rua Fernando de Noronha, 11808
Bairro Dist. Industrial Leste · Pinhalzinho · SC · Brasil
Fone/Fax (49) 3366 5800 · CEP 89870-000
e-mail: clarice@clarice.com.br
www.clarice.com.br

100
95
75
25
5
0

Manual - Nacional - 2015
quinta-feira, 6 de agosto de 2015 07:41:14